



Quarkküchlein mit Randensalat

Sie sind schnell gemacht und fein. Der Teig ist fast noch feiner und zarter als der der Omelette und sie sind auch ausbaufähig, zum Beispiel mit der Zugabe von Kräutern oder Erbsen (Oder Schinkenwürfeli für Karnivoren). Dazu passt eine Tomatensauce oder einfach Salat. Es ist eher ein Sommermenu, doch auch im Winter, zusammen mit einem kräftigen Randensalat sind sie ein Genuss.

Zutaten (2 Portionen)

80g Mehl
1/2Tl Salz
250g Quark halbfett
2 Eier
Bratbutter

300g Randen gekocht
2El Sonnenblumenöl
1El weisser Balsamico
1 kleine Knoblauchzehe
1/2 Zwiebel
Salz und Pfeffer

Etwas Portulak oder Nüsslisalat zum garnieren.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig bis auf die Bratbutter vermischen und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Der Teig sollte nicht zu dünn sein (das gäbe Omeletten), sondern leicht zäh fließen. Um ihn etwas dicker zu machen, gibt man einfach noch etwas Mehl dazu. Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Teig mit einem Schöpflöffel in die nicht zu heisse Bratbutter geben, sobald die Unterseite der Küchlein etwas gestockt ist (nach ca 1 Minute), kann man sie gut mit zwei Bratschaufeln etwas rundformen. Beidseitig braten bis sie eine schöne braune Farbe zeigen, das dauert ca. 2-3 Minuten pro Seite.

Falls man eine grössere Anzahl der Küchlein bäckt, lassen sich die fertigen Küchlein gut im Ofen bei ca. 60° für 1/2 Stunde warmhalten.

Randensalat

Gekochte Randen halbieren oder vierteln und in ca. 2-3mm dicke Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Öl und Essig und untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Randensalat schmeckt besser, wenn er ca. 1/2 Stunde ziehen kann. Nach dem Anrichten mit ein paar Zweibelstreifen bestreuen und mit Nüsslisalat garnieren.



